Hoofdgerechten / Mexico

Mexicaanse Carnitas

Varkensschouder laag en langzaam gestoofd in reuzel met sinaasappel en laurier totdat het volledig overgeeft, en vervolgens onder de grill knapperig gekarameliseerde scherven - de essentiële Michoacán straattaco-vulling.

Tijd 210 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1200 g varkensschouder (bij voorkeur met bot), in stukken van 8 cm gesneden
- ☐ 200 g reuzel (of neutrale olie als vervanging)
- ☐ 2 g sinaasappelen (sap en gehalveerde schillen)
- ☐ 20 g teentjes knoflook, ongepeld, geplet
- ☐ 3 g Laurierblaadjes
- ☐ 3 g gedroogde Mexicaanse oregano
- ☐ 3 g Gemalen komijn
- ☐ 15 g Grof zout
- ☐ 60 ml Gezoete gecondenseerde melk (het geheim van Michoacán)

Zo maak je het.

01 Leg de stukjes varkensvlees in een brede, zware Nederlandse oven of diepe koekenpan. Voeg het reuzel, het sinaasappelsap, de sinaasappelschilhelften (uitgedrukte kant naar beneden), de geperste knoflook, de laurierblaadjes, oregano, komijn en zout toe. Voeg net genoeg koud water toe zodat het varkensvlees nauwelijks onder water komt te staan (ongeveer 500 ml). Breng op hoog vuur aan de kook en laat het vervolgens zachtjes koken. Kook onafgedekt en laat de hele tijd matig sudderen. Bedek het niet: je wilt dat de vloeistof verdampt. Voeg na 1 uur de gecondenseerde melk toe. Ga nog eens 1,5-2 uur door met koken. Terwijl het water verdampt, gaat het varkensvlees over van smoren naar braden in het gesmolten reuzel.

02 Zodra de vloeistof is verdampt en het varkensvlees aan het braden is, begint u de stukken elke 2-3 minuten te draaien. De gecondenseerde melk karamelliseert met de sinaasappelsuikers, waardoor donkere, gelakte vlekken ontstaan. Breek grotere stukken gaandeweg uit elkaar met een spatel. Als het varkensvlees een lappendeken van diepgouden en donkere gekarameliseerde plekken is – of leg het op een met folie beklede bakplaat en laat het 5-7 minuten onder de hoogste grill garen voor extra verpletterende knapperigheid.

03 Proef de carnitas en pas het zout aan. Knijp het resterende verse sinaasappelsap over het hete vlees; het zuur zal tegen het hete reuzel sissen en de smaak dramatisch verhelderen. Serveer onmiddellijk op warme maïstortilla's met in blokjes gesneden witte ui, verse koriander, salsa verde en partjes limoen. Carnitas zijn het lekkerst binnen 30 minuten na het koken; de textuur verandert naarmate ze afkoelen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / mexican-carnitas